



# THE HARVEST

Macdonald College

no.3 nov. 1980

"Récolte  
ce que dois"

25 CENTS

## OÙ EN EST LA FRANCOPHONIE...

The population of McGill students giving French as their mother tongue has increased slightly this year again by about 1%. By the detailed figures, the French students are particularly numerous at McDonald Coll. showing 48% versus 20% overall McGill.

It's due primarily to a high ratio of French students in Agr.Sc. major (3:1), which is the most numerous one, and also in Agr.Eng. major (4:3).

However in Food Science and Diploma Program the students who give English as their mother tongue lead in number with higher ratio which are (4:1) and (3:2) respectively, but these two majors count for a lower percentage of students. So the mean effect is a higher proportion of French students on the campus.

An other interesting statistic to note is the proportion of female, almost fifty per cent in Agr. Sc.. I am sure it was't so high few years ago...

The figures below will help you a bit to make some assumptions on the behavior of our society:

### Student registration

	%	fem.%	male%
Agr.Sc.....	56	44	56
Food Sc.....	20	90	10
Dip.....	10	15	85
Agr.Eng....	10	17	83
Special...	5	34	66
-----			
Total.....	100 %		

### Language.

French....	432	: 48.6%
English...	357	: 40.2%
Other.....	99	: 11.2%
-----		
Total	888	: 100%

Jean Vigneux

## Supplemental Exam

Supplemental exams will be discontinued in 1983. Since you are reading this paper, chances are that you will not be affected by this decision, but students entering the faculty of agriculture will be.

Denise Brule, are student council representative, attended the latest faculty meeting held on October 24 to discuss that decision. She suggested that supplementals continued; that the fee for the supplementals be increase to 25 dollars; and that supplementals be held in June instead of August. Denise pointed out that if just on student can be helped by these exams they should not be discontinued. She also informed the meeting that the student council did not know of any other universities without supplementals; that these exams benefit the increasing number of francophones students here,

and finally that August is a bad month for holding the exams because Diploma students have a commitment to work at that time.

Arguments raised by faculty were that some students are using sups as a crutch and do not study as they should during the academic year; that on comprehensive exam is not sufficient to know if a student really understood the subject and professional faculties at McGill do not have supplementals.

Perhaps you are not currently worried by the possibility of failure but if you are, YOU still have your rights to these exams...

Evaluating a course is a very difficult task - personal conflict may arise between you and your prof, making it difficult to continue with a course.

What do you think about it? Any comments or suggestion are welcomed. Never to late....

Johanne Hébert

## A REFERENDUM IN STE-ANNE

By-Law 399 of Ste-Anne de Bellevue states that the developers of the proposed commercial complex (to include a brasserie for 188, a reception hall for 300 marina and office building) on the corners of Ste-Anne St and Kent Ave will be given special zoning privileges (parking truck unloading, boundaries) to enable them to realize their project. If this by-law were to passed, it would mean the destruction of the only undeveloped waterfront property in Ste-Anne, of one of the three boat ramps (formerly ferry slips), and possibly of the 75 year old Deslauriers home.

The town planner's proposal of creating a park from the waterfront lot and of renovating the Deslaurier house for use as a cultural center and library, is a sound one and an exiting one. It would mean that the charm and the character of Ste-Anne would be enhanced rather than lessened. A group of citizens living in the affected area advocate that the town planner's plan of Vieux Ste-Anne be followed, concerning these two lots. L'Association des Citoyens pour la Protection de l'Est (ACPE) has been formed to protect the quality of life for the area. The group is not opposed to the project in another more suitable, location,

continue p.8

## Du nouveau au Harvest

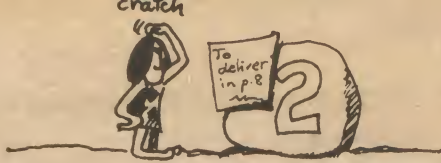
Le HARVEST dans un effort sans précédent tente de se mettre à l'heure de l'informatique avec un projet de traitement de texte par ordinateur. Malgré certains problèmes reliés à la difficulté de faire écrire dans la langue de Voltaire un ordinateur allemand adepte de la langue de Shakespeare, la rédaction est confiante de pouvoir réaliser son projet. Les lecteurs seront donc aussi bien servis que les plus grands quotidiens du monde???

### SUMMARY

#### -Editorial

Student council finance	p.2
-L'éléphant blanc se porte bien .....	p.3
-Le Jal.....	p.4
-Arboretum.....	p.5
-Recyclons.....	p.5
-Meeting and Seminar.....	p.6
-Project Archipel.....	p.7





# EDITORIAL

There is a lot of confusion in the average students' mind concerning the state of the finances of the student association and the centennial centre. Rumors and discussions about the associations' incomes and investments are very common among students concerned with university affairs.

The auditors report for the 1979-80 exercise helps clear-up the picture in many ways. Looking at the revenue for 1980, we can see that the two major sources are students' fees (\$32,800) and income from investments (\$10,800). The guaranteed investments totaled \$75,000 as of May 31st. Expenditures for '80 total \$31,000 of which about 50% (\$16,000) are administrative costs; the remaining being mostly student activities.

This leaves us with an excess of revenue over expenditures of \$15,888. This figure was \$19,000 in '79.

The question any student is entitled to ask himself is: Do we get a fair share out of these monies, or are we simply accumulating funds for future generations of students? If some kind of securities (investments) are a nice thing to have on hand, the purpose of continuously accumulating and reinvesting monies is certainly not obvious.

The causes to such a situation are probably numerous, but certainly not all transparent. One of them, for example, is that last year's council was operating without any budget. Thus making finance committee members very careful about fund allocation to organisations. This may seem hard to justify, and it is, but we cannot come back on past errors. This year's executive, with the auditors' report in hand and a more conscious treasurer in place is better equipped to deal with the situation. But that is certainly not a guarantee of better management.

## Concerning the C.C.

From the auditors' '79-'80 report on the c.c. finances, we learn several things. Total revenue in 1980 for the c.c. was \$107,422 of which 45% (\$48,000) comes from the bar-disco, 37% (\$39,640) from room rentals and 14% (\$15,060) from student fees. The snack bar made a \$3,184 deficit.

Expenditures are made up of salaries (67%), maintenance (10%) and other expenses.

A capital expenditure of \$148,818 was inscribed (Ceilich) which was funded with c.c. funds and a McGill University loan of \$75,000 payable to May 1984.

As of May '80, the c.c. had accumulated a deficit of \$36,779 that has since been cleared. Current operations at the Ceilich seem to indicate that the debt will be repaid without any need for an extension.

While the executives' primary, and most important job, is to administer the student funds in such a way that encourages the diversity and quantity of student activities i.e.: to ensure that the student community will get the most out of its budget; a different attitude often creeps in with the weight of responsibility. The trend is to try and spend as little as possible on each activity and to get as much revenue as possible from students and other sources. This leads to situations as ridiculous as when the photography club was first asked to charge a membership fee or when council members and activity chairmen have to pay for doorkeys out of their own pockets.

Many organisations experiment a frustrating feeling when going through finance committee where they sometimes have to justify their own existence or the fact that their activities extend (most of the time very slightly) out of the strictly defined Macdonald student community.

Then on top of that comes the paperwork: each budget or reallocation has to pass through two meetings (when not more), two reports and two signatures. This causes several weeks of delay between the time when the money is needed and the time when it actually comes in.

All these factors contribute greatly to the situation and are mainly technical problems. Solutions and improvements could easily be devised given the political will and determination.

It is certainly more productive to spend \$1000 of which \$200 is relatively unsuccessful than not to spend the money at all. Right now, many tasks and opportunities are just waiting for the right decision (almost half the c.c. is either in bad shape or simply not used) and though our elected officials have indicated some will to get different projects off the ground, decision-making seems to be a slow process.

To conclude, it is up to the students and organizations to put the pressure on council to ensure that the resources are well managed and distributed.

Laurent Gauthier

## ADVERTISING THE UNKNOWN

Talking about school and teaching, more often than always, it boils down to the experience made most worthwhile for the student; in an attempt to reach the idealized pedagogic goal where we become our own teacher and student; no tests, no first or last, only everyday life to assist our judgement in evaluating our experiences.

Every student will acknowledge the work input into a project, a term paper, or a seminar; and the unfortunate path it secretly follows to the marker's desk. This knowledgeable bubble should be blown until it bursts, sprinkling its possible benefit to all.

For one, it would make the student community more aware or the fine print activities in every department, and recognition of good work is the greatest stimulant there is.

We have started in our last issue with an interesting article from a student in agricultural chemistry; this department has given an eager response to our proposal. We are still trying to reach all departments to work out a mechanism permitting interesting work to be brought to our attention. Students could very well bring up work that they feel is worthy of mention. We would be mostly interested in undergraduate work, although graduate work would be warmly welcomed. We would appreciate a contact with the graduate society to this effect. The format required reaches at the most, three hundred words, avoiding technicalities. We would be very pleased if a permanent contact could in this way be kept with the different departments in the college. Since ubiquity remains one of our few lacking qualities, a little help in establishing contacts would set us ahead on our path to total happiness. Messages for the Harvest can be left at the CC desk.

Wilfrid Raby

### STAFFBOX

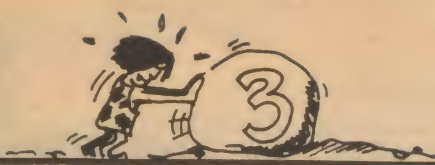
#### Comité de l'Harvest

Hélène Perrault  
Hubert Brochard  
Johanne Hébert  
Laurent Gauthier  
Wilfrid Raby

#### Collaborateurs au moral et à la technique

Aubert Michaud  
Danielle Dagenais  
Dav Smith  
Jean Vigneux  
Sylvie Peltier  
Louis Lahaie





## DE L'INFORMATION REGIONALE S.V.P

Sylvie Pelletier et Hélène Perreault ont déjà écrit dans les "Harvest" précédents sur l'absence d'informations officielles au collège, sur l'agriculture d'ici.

Eh bien, parfois j'imagine un cours axé sur l'agriculture au Québec. Il y a énormément de documentation sur ce sujet, de quoi bâtir tout un plan de cours!!! D'abord il y a tout le domaine de la socio-économie: chaque région et ses caractéristiques-problèmes dus au sol, au climat, à l'accessibilité des marchés; tout l'aspect administratif: le ministère québécois de l'agriculture (MAPAQ), son fonctionnement, ses comités, etc... Quelles sont les fonctions exactes du CPVQ, CPAQ, CRESAQ, de la division d'informations du ministère et quelle information???? Des tas de publications peuvent être utiles à tous ceux qui s'impliqueront dans le milieu agro-alimentaire de la province. Les conférences socio-économiques sur l'industrie céréalière, sur l'horticulture, la volaille, l'industrie laitière etc. sont une mine d'or lorsqu'il s'agit de passer des interviews ou examens du Ministère de l'Agriculture pour obtenir des emplois. Et que dire de l'examen de l'Ordre des Agronomes!! Ceci n'est qu'un exemple ce n'est pas tout. Il existe combien d'autres revues statistiques provenant de d'autres ministères ou du gouvernement fédéral? Les compte-rendus de différents colloques ou conférences sont souvent publiés quelques mois après leur tenue. Comment les trouver? Combien d'autres choses pourrait-on apprendre à ce cours? Pourquoi nos rendements sont-ils souvent inférieurs à ceux de nos voisins?

Quelles en sont les raisons? Il y a dans ce cas-ci une interaction de facteurs économiques, climatiques, géographiques et historiques

qu'il est important de connaître en vue d'avoir plus tard un jugement fondé sur une connaissance complète des facteurs influençant notre agriculture.

A force de patience, de demandes, de lecture vous obtiendrez probablement ces renseignements vous-même dans le domaine qui vous intéresse le plus ou encore un travail d'été vous permettra d'élargir vos horizons sur un certain secteur de l'agriculture de l'est du pays. Tant mieux.

Quoiqu'il en soit c'est probablement en troisième année ou lorsqu'on veut faire un travail de session à caractère régional que l'on commence à s'apercevoir de tout le matériel et de toute l'information parallèle qui circule dans notre domaine. Ce genre d'information est souvent très bien compilé en tableaux statistiques et les analyses de situation sont faites par des fonctionnaires provinciaux c'est-à-dire pour et par rapport à ici.

Je vous assure, il vient un temps lorsqu'on songe à partir de Macdonald pour aller vers le monde du travail, on commence à en avoir assez des systèmes mécanisés pour bétail de l'Oregon ou des plantes fourragères adaptées aux régions semi-arides. Je ne dis pas que cette information est inutile, au contraire, mais il nous manque autre chose d'essentiel en vue de pouvoir exercer notre jugement de façon plus autonome et avisée...et c'est là, je pense le but de toute formation universitaire.

Marie-Claude Fortin

## L'éléphant blanc se porte bien

Le dossier "café étudiant" franchira incessamment une étape des plus capitales: l'établissement de sa charte, l'ultime consécration, quoi.

La mise sur pied d'un tel projet a pris sa source dans "l'appel au peuple (étudiant)" lancé dernièrement par l'étudiant Yves Bois dans le cadre d'un article paru dans la précédente édition du Harvest. Les multiples réponses ne se firent pas attendre.

Aussi a-t-on décidé de convoquer une réunion, question de mobiliser et concerter la profusion des énergies et attentes vers le but fondamental: l'établissement de la charte ci-haut mentionnée.

Malgré tout l'émoi dans lequel fut déballée la pléiade d'idées lors de cette réunion encore toute fumante de verve chaude et d'anarchie, il nous est permis d'esquisser un portrait de ce que pourrait être notre café étudiant. Premièrement, il paraît déjà acquis que le futur café sera à l'usage exclusif des étudiants de

Macdonald. Deuxièmement, il semble que l'assemblée ait fait du local du défunt "Bar Disco", l'objet de ses convoitises. Troisièmement, il semble possible que le "Comptoir de Bouffe" situé présentement au Ceilich, puisse être incorporé à notre futur café. Aussi, on entrevoit la possibilité d'y déménager piano et tables de billard qui pour l'instant ne gisent au CC que pour subir les contre-coups des frustrations de nos ineffables "John Abbott students".

Bref, toutes les idées sont bonnes afin de pouvoir assouvir le besoin pressant des étudiants de Macdonald pour un endroit paisible, propre au dialogue, à l'épanouissement et aux activités socio-culturelles des étudiants. Endroit qui pour l'instant n'existe pas, au grand dam de nos bibliothécaires...

Jean-François Ménard

## TOXICITY issue...A TOO SHORT ANSWER//

Food additive remain a burning issue, as much in the industry, the public and in consumer groups. Each have different visions and different attitudes towards what has become a constant in current food technology. Monique St-Hilaire, of the health protection branch of the department of health and welfare, tried to clarify certain general terms used in reference to food additives. The first hour of her two hour workshop was given last november the thirteenth.

She indicated by examples of processed foods, that food additives are not present in all foods, and their amounts, regulated in the "Food chemical codex", will determine in some cases their specific effect. Nitrites used, for example, as a preservative will be present in a different concentration than if it used as a meat coloring agent in processed meats. Hence the double function sometimes given to additives.

Explicit terms formulated in the food and drugs act were also defined: the term "good manufacturing practice" refers to the amount of additives in a food that reveals the desired technological effect. Such wide guidelines are apparently made necessary by the wide range of use of different additives, many of which are auto-limiting, meaning that in excess, it will undoubtedly affect the quality of the food.

The toxicity issue found a too short answer because of time limitation. It found an incomplete explanation in the aphorism "the dose makes the poison". Technically, toxicity is expressed as ADI (acceptable daily intake, which is defined as the level of substance in mg/kg of body weight which when digested over a lifetime would not pose a hazard to man.) Consequently, an absolute level of safety equals zero dosage, and additive, a regulated and calculate risk.

Questions such as the purpose of food coloring, and if consumption of foods with coloring represents an acceptance of their presence in foods.

Questions were raised and along with it, a lot of dust. Soon we hope, if exams and term papers permit, we would like to bring to our readers, a big breath of fresh "canned" air on the issue. Be good till then...

Wilfrid Raby



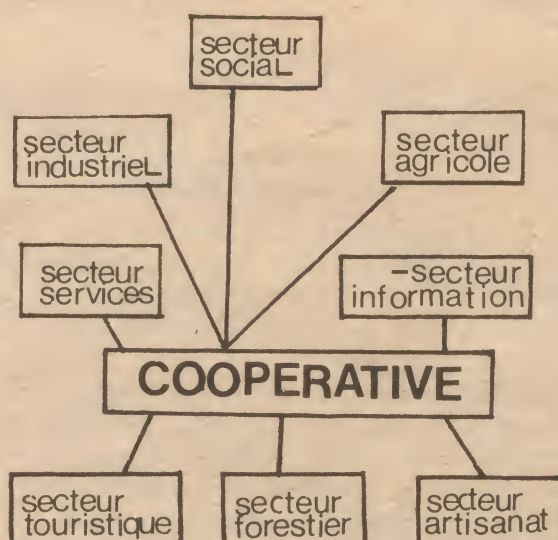
# LE JAL

Il existe au Québec des régions dites marginales qualifiées ainsi à cause du pauvre intérêt que leur a trouvé les économistes du développement industriel. Dans ces régions, il existe encore des gens, ce sont ceux du Bas du Fleuve, de l'Abitibi ou des Îles-de-la-Madeleine.

Il n'y a pas si longtemps, le gouvernement Québécois décida de vider progressivement ces régions, payant les gens en échange de leur déménagement et leurs assurant une fois dans les villes, assurance-chômage ou Bien-Etre Social. En Gaspésie, la population a réagi contre cette intervention des bureaucrates. La communauté s'est levée pour exiger le développement de leur région. Ce réveil collectif a donné naissance aux projet Dignité I et II et puis en 1974 au JAL.

Le JAL est le regroupement communautaire des résidents de 3 villages du Témiscouata, soit St-Juste, Auclair et Lejeune. Ces gens, réagissant à la fermeture prochaine de leurs villages, ont pris en charge l'aménagement intégral des ressources de leur milieu. Ils ont pris en main leur propre développement économique malgré tout ce que pouvait en dire tous les politiciens et leur traînée de théoriciens.

Par leur regroupement, les gens ont créé la "COOPERATIVE DE DEVELOPPEMENT AGRO-FORESTIER DU TEMISCOUATA" qui relie plusieurs secteurs de développement (voir figure ci-dessous).



## 1. Secteur Information

- Radio communautaire
- Journal communautaire

## 2. Secteur Agricole

- 1000 acres de pomme de terre de semence
- Serres
- Erablière: 20,000 entailles
- Syndicat de machinerie
- Comité Agricole

## 3. Secteur Services

- Inter-Prif: Bureau de l'extension du Centre de Main d'Oeuvre du Canada (réorientation, éducation, information).
- Les 3 comités "Téléphonique, Voirie et Logement" en collaboration avec les municipalités.

## 4. Secteur Social

- Comité des citoyens à faible revenu

## 5. Secteur Industriel

- Les Essences Jalles Inc.: Fabrication d'huile à partir de l'aiguille de sapin, d'épinette, de pin et de cèdre pour la fabrication de médicaments, de parfums et de base aux produits pharmaceutiques.

## 6. Secteur touristique

- Fermes d'hébergement, cabane à sucre publique, circuit canot-camping (55 milles), excursions pédestres et équestres, ski-de-fond, association Chasse-Pêche

## 7. Secteur Forestier

- Groupement forestier de l'est du lac Temiscouata: regroupe les boisés de 155 propriétaires

## 8. Secteur Artisanat

- Comité artisanal et la Boutique Jal Main.

Le JAL fait appel au principe de l'auto-détermination de la population locale. Les familles résidentes des 3 villages détiennent 85% des parts, s'assurant ainsi le contrôle de leur développement en étant intégré comme actionnaire ou comme travailleur, aux processus décisionnels de la COOP.

Le Jal est beaucoup plus qu'un exemple c'est un espoir pour tous ceux qui croient encore en l'action communautaire pour une société plus à la mesure de l'Homme.

Hélène P. [signature]

## INFORMEZ-VOUS «»

Journaux conseillés pour se renseigner sur l'agriculture québécoise.

### 1) LA TERRE DE CHEZ NOUS

- Le seul hebdomadaire agricole francophone
- Administré par l'UPA, il informe sur l'actualité dans ce secteur
- Prix: \$10.00 pour 1 an  
\$15.00 pour 2 ans  
\$20.00 pour 3 ans
- Adresse: La TCN  
515 Viger, Mtl. H2L-2P2

### 2) LE CHAMP LIBRE

- écrit pour et par les agriculteurs
- caractère plus social que professionnel
- Essentiel pour tous ceux qui s'intéressent aux problèmes concrets que vivent les agriculteurs
- Tirage non-régulier mais c'est gratuit
- Adresse: C.P.A.Q. "Champ Libre"  
4824 Cote-des-Neiges  
Mtl. H3V-1G4

H.P.

## SAVIEZ VOUS QUE

60% de la population mondiale manque d'eau potable et selon l'organisation mondiale de la santé O.M.S., la consommation et l'utilisation d'eaux de mauvaise qualité sont à l'origine de 80% des maladies et provoquent dans de nombreux pays du Tiers Monde de véritables fléaux en matière de santé publique.

C.J.N

octobre 1980.

## PRODUCTION PORCINE QUEBÉCOISE

- Augmentation de 70% en 5 ans
- 4 millions de porcs par année
- concentrés dans les régions de Beauce Nord, Dorchester, Yamaska, L'Assomption et l'Achigan
- Les résidus de cet élevage équivalent aux déchets organiques de 40 millions de personnes!!!
- Les 5 millions de tonnes de purin déversées dans la nature sans traitement chaque année représentent une perte en valeur fertilisante équivalente à 100 millions de dollars!!!

Champ Libre Vol.1 no.2

# CAFE MIRVA

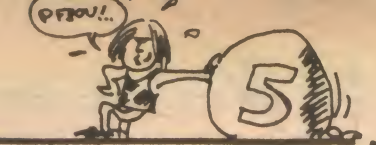
à Ste-Anne.

UN COIN  
CHAUD  
POUR SE  
DÉTENDRE,

A WARM, FRIENDLY PLACE  
FOR YOUR STOMACH

74 B Rue  
Ste-Anne  
457-2063





# L'ARBORETUM

Le collège Macdonald n'est pour bien des gens qu'une école d'agriculture et d'alimentation. Mais contrairement à ce que l'on peut croire, le collège comprend beaucoup plus que ses salles de classe, sa ferme et son Ceilidh.

A environ 1 mille de l'édifice Macdonald stuart en direction de la ferme bovine, on y retrouve le petit coin sauvage du collège bien connu de certain sous le nom de l'ARBORETUM DE MORGAN.

Celui-ci est un grand boisé de 600 acres partant des terrains du collège jusqu'aux bordures de la ville de Senneville. Par définition un arboretum est une collection d'arbres de toutes sortes (résineux, feuillus, différentes espèces venant d'un peu partout au Canada et dans le monde). On y retrouve des plantations, des boisés naturels.

L'Arboretum a été aménagé par le collège comme un mini-centre de Plein Air. On y trouve plusieurs sentiers balisés pour les amateurs de marche en forêt où les skieurs de fond et les "raquetteux" en hiver. A l'entrée de l'arboretum vous y trouverez un petit chalet où vous pourrez vous détendre, vous réchauffer ou farter vos skis.

Il va sans dire que tout étudiant du collège a accès à l'arboretum.

En plus des étudiants, l'arboretum a ses 2000 membres qui contribuent au financement pour l'entretien et l'exploitation de celui-ci.

Parlant d'exploitation, que trouve-t-on? Et bien, forcément du bois de chauffage en tout temps et tous les produits d'érables à sucre au printemps. Si cela vous intéresse, téléphonez à John Watson à 457-5475.

Avant de finir, je vous invite le 29 novembre à 10:00 heure au chalet de l'Arboretum (à côté du stationnement) à une journée forestière. Plusieurs invités conférenciers y seront présents pour discuter d'équipements forestiers et autres.

Danielle Petitgrew

## undergraduate projects

The other day at the Métro, Elsie and Lulu, Two hefers from the Macdonald College Farm, were discussing the high cost of food. Lulu was complaining that even if the fresh alfalfa or corn were on sale she could not buy a large quantity because on storage, it fermented quickly and eventually rotted. Well Elsie had the solution; she had heard that there was research going on in the Département of Agricultural Chemistry and Physics dealing with the effects of certain additives were quite harmless and were effective when added in extremely small quantities. But how do they work? enquired Lulu; Elsie explained, they promote a desirable fermentation that results in a silage that is more nutritious, free of mold, and they prevent the formation of butyric acid which is so bad smelling. My rumen Elsie!! What will the chemists think of next?

Isabel Bolivar ,  
(U 2) in Agric. Chemistry Major

# RECYCLONS

Avec un peu de retard, voici des informations retirées de la discussion portant sur le recyclage, animée par John Mitchell en octobre dernier.

M. Mitchell, de la compagnie "Contact" s'occupe de la mise en place de programmes de recyclage en Ontario. Jusqu'à présent, les milieux scolaires intéressés s'y prêtent bien. L'université de Carleton a un programme qui fonctionne de façon rentable. Son succès vient du fait que nul travail n'est bénévole. Une rémunération, venant de la vente du papier à recycler, est distribuée de cette façon:

- 25% aux concierges
- 25% aux handicapés physiques travaillant au tri et à la mise en ballot
- 25% à la compagnie Contact.

"The project pays for itself" semble être la clé du succès, selon Mitchell.

En un an, les coûts investis sont absorbés et les profits reviennent à l'université (diminuant ses dettes?). Un marché de produits à recycler est ouvert, par exemple jusqu'au papier carbone, qui ne rapporte que très peu de profit. Domtar, compagnie multidisciplinaire, peut recevoir et transformer de nombreux produits. Il paraît fastidieux d'organiser un système de récupération. Dans quelque temps, il sera tout à fait normal de déposer le papier dans un contenant autre qu'un poubelle..

Pourquoi le marché des produits recyclés n'a pas encore sa place dans notre société? On constate au Canada et ailleurs, que la lenteur du développement des programmes de récupération est due à divers obstacles. Ces obstacles sont principalement:

- la mise en place de techniques d'élimination des déchets à "bon marché" qui nuit aux solutions de rechange comme la réduction des déchets et au recyclage.
- sur le marché, les produits recyclés sont en concurrence avec les matériaux vierges.
- des subventions sont accordées par le fédéral pour l'exploitation, la recherche et le développement des industries primaires faisant appel aux matériaux vierges.

Il y a donc une discrimination exercée à l'endroit des matériaux recyclés. Un appui financier égalant celui accordé aux matériaux primaires permettra aux marches de s'installer et d'augmenter la demande (se référer au cours "Principle of Economic").

Informations tirées du document des Récupérateurs à la Source présenté à Monsieur Marcel Leger, ministre délégué à l'environnement, en Novembre 1978.

Francine de Passillé

## LA VERT'ALTERNATIVE

Le Grano-dollars a récemment augmenté sur les cours boursiers des victuailles lors de l'introduction sur le marché d'un dernier hit alimentaire destiné à faire ravage parmi toute la gang des éco-sportifs. Il s'agit, bien sûr, de la "Pâte végétale à la chicorée".

Pour démontrer ce succès fulgurant, il ne s'agit que de relater brièvement les événements qui se déroulèrent lors de la première dégustation du nouveau "fast-food" au Centre de la nature de Laval: la foule devenue historique se mit à déambuler dans les rues de la ville en cette "Marche verte", lançant de la pâte végétale sur tout ce qui bougeait. Elle s'est ensuite rendue sur la colline parlementaire et a exigé une plus forte voix à la Chambre des Communes.

Le gouvernement dû acquiescer à la demande étant donné qu'il est prévu que ce groupement constituera 98% de la population canadienne d'ici les prochaines élections en 1984. De plus, le succès de la nouvelle politique des multinationales de l'alimentation qui vise à adapter les produits à la

population, prouve une fois de plus que le capitalisme comme l'énergie nucléaire, est la seule alternative. Effectivement, depuis les succès du Granola, du "beurre de pinottes naturel" et d'une certaine margarine, les finances des multinationales se portent à merveille. (Elles sont présentement le plus gros moteur de notre économie).

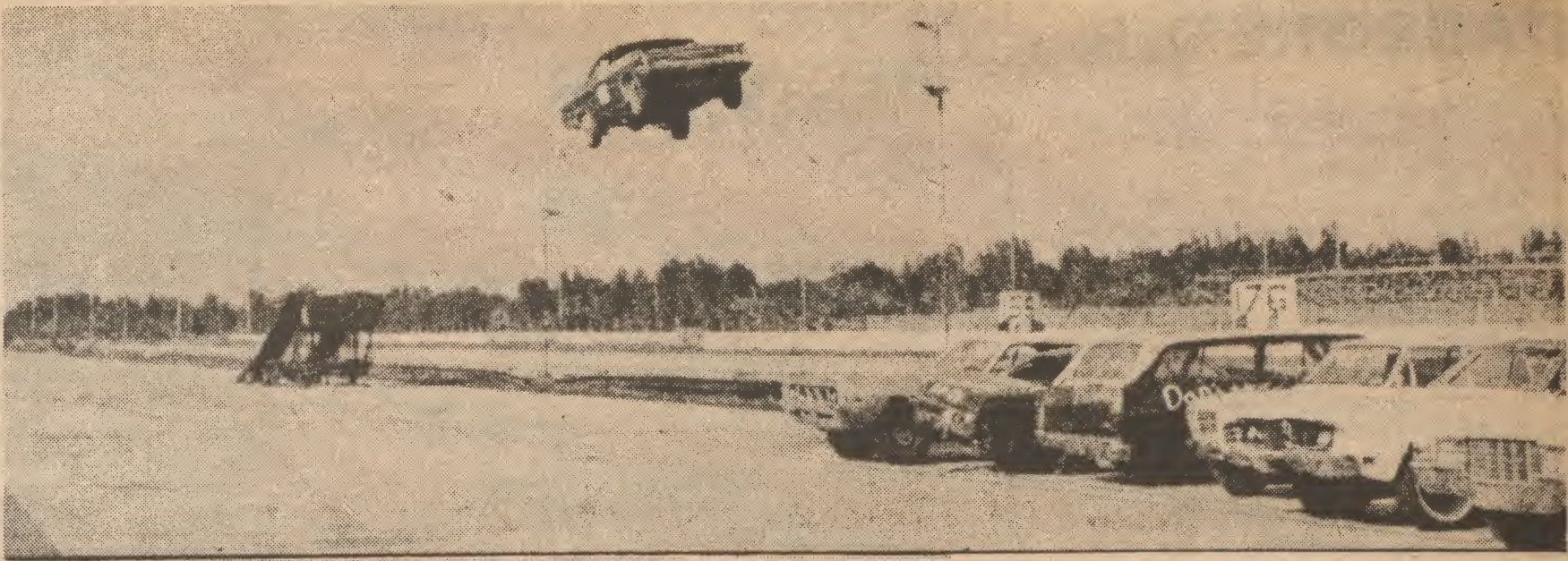
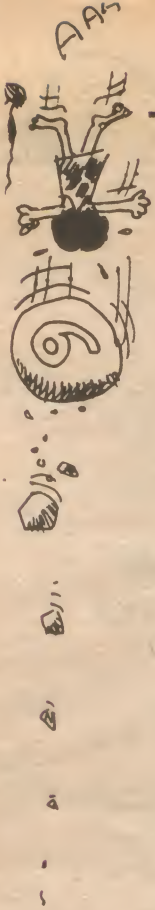
A tous ceux qui sont intéressés à investir dans ces entreprises on ne peut plus promptes, il est conseillé de le faire avant le lancement officiel de la campagne publicitaire de la Pâte alimentaire végétale. (En effet, on prévoit que les actions atteindront rapidement 0,500 \$ l'unité).

Réjouissons-nous, nous cette minorité incomprise, de cet avènement qui concrétise notre heure de gloire, et vous tous Granolistes, Organistes, Houmistes et Fumistes proclamez:

"VIVE LA REVOLUTION VERTE!"

Pierre Côté.





Seen here is Marc D'Aoust practicing a new technique to get a parking space at the C.C. on thursday night.

## AGribusiness et le cultivateur

Ecovie présentera deux films en anglais sur le contrôle que l'agribusiness exerce sur le cultivateur. "Down on the Farm" raconte quatre jours dans la vie d'un organisateur du National Farmers' Union et sa lutte contre l'agribusiness.

"We're here to Stay" est un film de l'ONF et décrit la lutte collective de sept cultivateurs au Saskatchewan qui risquent de perdre leurs terres à cause des coûts fort élevés des intrants.

### AGRIBUSINESS AND THE FARMER

- Featuring the Multinational Mash!

Ecolifestyles will be presenting two films on Agribusiness' control over the farmer. "Down on the Farm" describes four days in the life of a National Farmers' Union organizer, and his fight against agribusiness.

"We're here to Stay" is an NFB film about seven farmers in Saskatchewan who fight together against being displaced from their land by rising operating costs and the push for corporate farming.

Sue Johnson

## YOU...HOU!!

Nous avons besoin de votre participation!

Nous organisons une Soirée de Variétés à l'occasion du Carnaval d'hiver, vendredi, le 30 janvier 1981.

Nous recrutons des amateurs de tous genres: acteurs, chanteurs danseurs, musiciens, clowns, poètes acrobates... afin de concrétiser ce projet.

Sortez vos talents, laissez-vous tenter et téléphonez-nous après 17:00 hres.

Diane (453-4285)

ou

Micheline (457-5913)

WE NEED YOU !!

## NATURAL FOOD

Ecolife style seminar

Did you know that a red blueberry sorbet taste cherries? A north american Brainwashing of color.

Did you know that there are 250 additives considered safe for human consumption? But nobody knows about their synergetic effects.

Did you know that a Canadian survey showed that 87% of Canadian are worried about additives and 70% of the population judged that food color is not justified?

Did you know that natural food is not natural sometimes?

Did you know that you find nitrates in spinach, beets, the same nitrates that are added to the meat to give it red color?

Did you know that natural food stores are sometime just a big market?

What do you think about that? The 100% natural versus the super refined, manipulated food-- The coop food market versus Steinberg and Vogel....

The alternative : eating less refined, equilibrated food... advice that everybody knows.

Johanne Hébert

## not 'bon beur' de peanut

The " student's steak" (usually called peanut butter) changed its name last weeks for "presidential steak". Yes The drought, last summer in U.S. decreased tremendously the yield of that legume. One summer was sufficient to turn peanut into black gold; at \$2.69 a pound at the Quai, \$2.02 a pound at the coop and Kraft soon, or if not already, will follow that movement.

The student's staple food disappeared. We have to replace it by other legumes: "Vege Pate". The basic of that pate is beans. There are thousand recipes. You need beans, some vegetables and Imagination. Beans can be soya, garbanzo, red kidney, black-eye peas, and iforgot many. The first step is to soak your beans for 6 to 8 hours but do not soak lentils and split peas; second you cook them very tender about 2 to 3 hours for soya and chick peas and 45 minutes for red kidney and small beans; third you mash them or put into a blender; fourth you add onions, grated carrots, garlic, tomato paste, celery, fine herbs, salt ..... grated cheese. You can keep it in the refrigerator up to ten days or you can make a family recipe and freeze some.

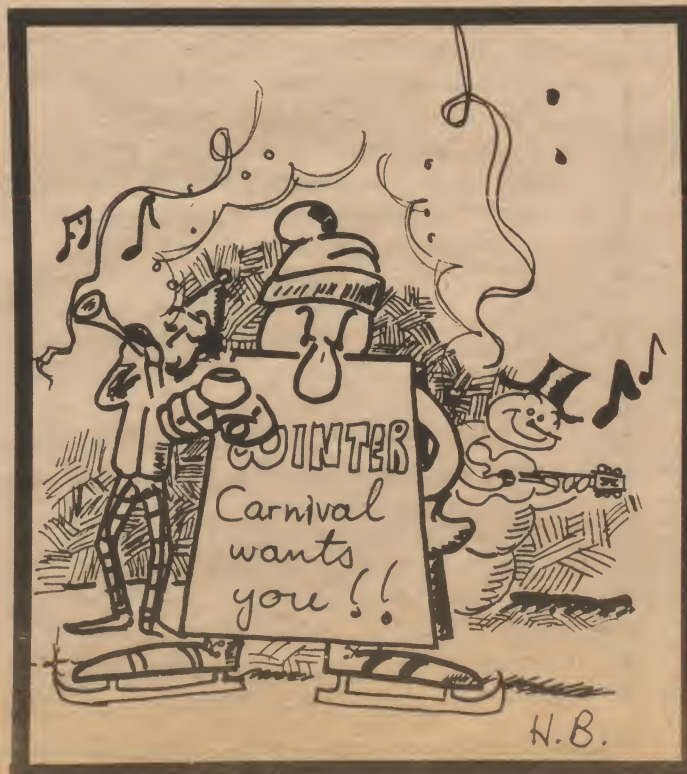
The following recipe is the favorite among the population, it is from middle eastern countries. It is a bit expensive but excellent. If you buy your ingredients at the quai it would cost around 2.40 and at the coop food market around \$ 1.50.

## Hummus

2/3-1 cup of dry chick peas  
1/4 cup of tahini or sesame butter  
juice of one lemon or lemon juice  
garlic  
salt- pepper  
onions

Cook the beans very well, mash them and incorporate the other ingredients.

Johanne Hébert





# ARCHIPEL PROJECT... AN ATTEMPT AT INTEGRATED DEVELOPMENT ?

Eversince the ecological mouvement has raised the curtain on the consequences of resource management on human environment, attempts have been made lately... or late, to integrate environmental control and ressource management. Production coexisting with quality of life is an honorable goal, as long as it holds true.

Brought up last spring with great publicity to public attention, the "archipel" project presented by Québec's ministry of economic development involves in it's original plans, taming the hydroelectrical potential of the St-Lawrence at specific locations (see map), creating new touristical areas, and renew existing facilities,

and also depollute the water of our main portal of entry to the land.

The great potential inherent to this project deserves that it's purposes be clearly outlined, carefully analysed so the social repercussions be least detrimental to minorities, and most beneficial to all. Such large projects determine the need of close scrutiny by those concerned. The following article examines the ecological portion of this project; because as we are more or less free to choose, we are not free of the consequences.

Wilfrid Raby



La période de consultation entourant le projet archipel, soit l'aménagement d'une centrale hydro-électrique aux rapides de Lachine, est pour le moins houleuse. Les citoyens de Lasalle et les autochtones de Caughnawaga, nullement intéressés à se faire "enbétonner" et exproprier, n'ont pas tardé à manifester une vive opposition au ministère du développement économique à Québec, promoteur du projet. Hydro-Québec, qui parrait la majeure partie des études techniques, ne se montre pas enthousiaste quant à la rentabilité de l'entreprise. Dans le même sens, les scientifiques de McGill,

M. Spraggs et M. Laroche, ont émis dernièrement de sérieuses objections touchant la rentabilité économique et sociale du projet.

Aussi, l'impact écologique semble un aspect qui a pour le moins "échappé" aux promoteurs. A ce sujet, au cours d'un séminaire organisé par Ecovie, le collège MacDonald recevait le conseiller municipal de Lasalle, M. Corder, qui a bien su préciser la question environnementale.

Au premier plan, l'aménagement de la centrale créerait une perturbation majeure de tout le cycle vital du St-Laurent. Les rapides de

Lachine constitue le seul poumon du fleuve, lui fournissant de l'oxygène jusqu'à Québec; couper cette source d'oxygénation s'avèrerait désastreuse pour toute la vie aquatique du St-Laurent.

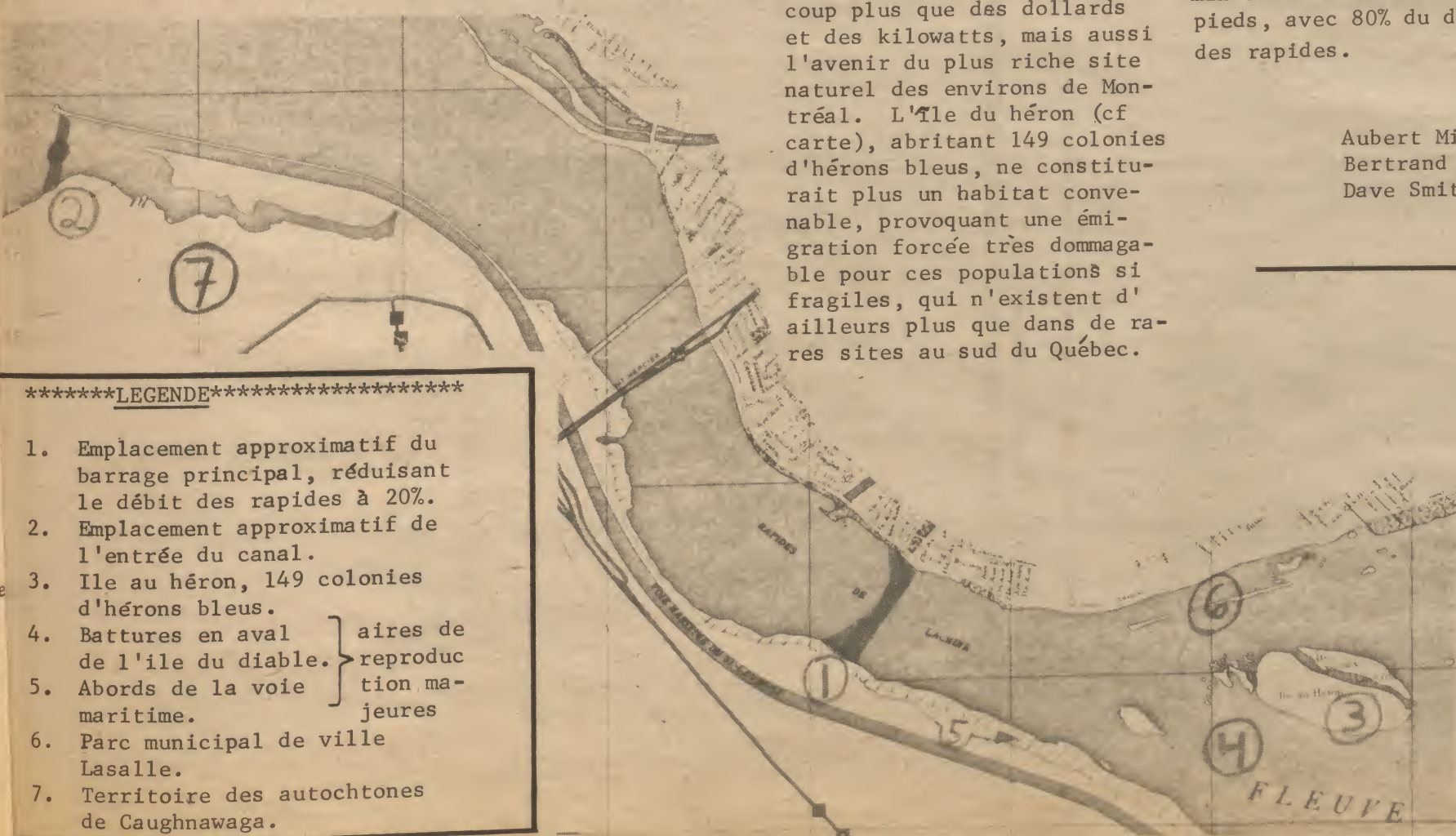
Quant au site même des rapides, abritant une faune tout aussi exceptionnelle que fragile, l'aménagement du barrage s'envisage en termes de véritable massacre. En effet, le détournement de 80% du débit naturel des rapides ne permettrait plus leur fonction vitale de préservation des aires de reproduction des nombreuses espèces qu'ils abritent.

Ainsi, le harnachement des rapides implique beaucoup plus que des dollards et des kilowatts, mais aussi l'avenir du plus riche site naturel des environs de Montréal. L'île du héron (cf carte), abritant 149 colonies d'hérons bleus, ne constituerait plus un habitat convenable, provoquant une émigration forcée très dommageable pour ces populations si fragiles, qui n'existent d'ailleurs plus que dans de rares sites au sud du Québec.

Les conséquences seraient tout aussi dramatiques pour les colonies de cormorans qui se reproduisent dans les battures à proximité de l'île du héron. Les rapides de Lachine offrent aussi aux canards noirs et mallards, aux papillons monarques ainsi qu'à de nombreuses espèces de poissons (truites mouchetées et grises, achigans, dorés) un site de reproduction indispensable que l'on verrait s'éteindre du jour au lendemain... sous le béton.

Quant au "salut" de la circulation aquatique du fleuve, nous laissons à votre imagination le soin de visualiser son passage au travers d'un mince canal de 200 X 200 X 147 pieds, avec 80% du débit normal des rapides.

Aubert Michaud  
Bertrand Monpetit  
Dave Smith



## \*\*\*\*\*LEGENDE\*\*\*\*\*

1. Emplacement approximatif du barrage principal, réduisant le débit des rapides à 20%.
2. Emplacement approximatif de l'entrée du canal.
3. Ile au héron, 149 colonies d'hérons bleus.
4. Battures en aval de l'île du diable.
5. Abords de la voie maritime.
6. Parc municipal de ville Lasalle.
7. Territoire des autochtones de Caughnawaga.



IF I COULD ONLY STAY AWAKE!



YOUR BODY IS TALKING TO YOU. LISTEN!

PSST! Have you been listening to me this morning? Really, you take better care of your car than you do of me! A car doesn't run on an empty tank! So what about me? You should give me the right kind of fuel.

Food intake can result in:

- good nutrition
- over nutrition
- under nutrition
- malnutrition

The Nutrition-Canada National Study rates the nutritional status of Canadians as follows:

1. infant (note: We all start in the number one position)
2. pre-schooler (the family dog probably shares this spot)
3. father
4. elementary school child
5. mother
- \* 6. male teenager and adolescent
7. grand parent
- \* 8. female teenager and adolescent

Note: A) It did not take long to come down

B) We have nowhere to go but up!

As my third year project, I am interested to know more about the "fuel intake" of Macdonald students.

More precisely, the aim of my project is to determine the caloric distribution of the average food intake (i.e. I want to know of the kilocalorie intake of individual students for one day how much kilocalorie comes from protein, fat, and carbohydrate sources.

To obtain this information from the student population, I need volunteers. I would like to do short interviews (1/2 hour) with participants, who have some specific backgrounds:

- 26 from agricultural sciences
- 5 from biological sciences
- 5 from renewable resources
- 6 from agricultural engineering
- 12 from food and consumer sciences

Near the food science office or at the C.C. desk a sign-up sheet will be posted. Also check the Macmouthe piece.

Thank you in advance for your cooperation.

For more information:

Lyne Drapeau (U-3 diet.)  
457-5274

## A REFERENDUM IN ...con't

where valuable property will not be destroyed. Such a project with adequate parking, no danger to residents, attractive landscaping, away from a residential area, would probably be very successful, and acceptable to all.

On October 14 and 15, Ste-Anne held a registration for all those opposed to the bylaw. If less than 118 had signed, the by-law would have been adopted, but the total was 166. At the November 10 town meeting, the council decided to hold a referendum on Wednesday 3 of December. The Referendum will be held at the City Hall between 9 O'clock AM and 7 O'clock PM.

Letters opposing the By-law should be sent to the Secretary, Ville de Ste-Anne de Bellevue, Box 40, H9X 3L4. Contributions to help with legal fees should be made to ACPE, sent to 23 Ste-Anne ST, and will be gratefully appreciated. Additional information at 457-5733.

Association des Citoyens pour la Protection de l'Est

ATTENTION, ATTENTION !!!!

DON'T FORGET THE 'SALON DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION', from Nov. 22 to Nov. 30 !!!

WHERE ? AT THE VELODROME metro Viau, OF COURSE.

## ECONOMY AND ECOLOGY

The Mac economic club invites you to a conference entitled "Economy and Ecology". Our guest lecturers will be Mr. Jacques Peltier (economist UQUAM) and Mr. Jean-Pierre Reveret (ecologist UQUAM).

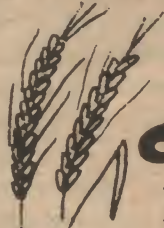
The conference will be held on Monday November the 24th, in room R2-045 beginning at 7h30, followed by an informal discussion. Coffee and donuts will be served.

So, if you would like to know more about economy and ecology and how they interrelate you owe it to yourself to come.



Pierre Aubin

# SPICE UP YOUR LIFE AT



# Le Quai

BULK NATURAL FOODS

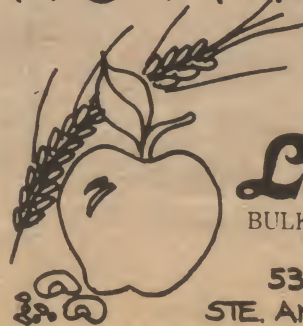
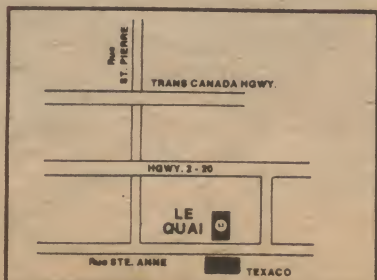
## 20%-33% OFF ALL SPICES

SALE ENDS NOV. 31, 1980

WE ALSO CARRY

- PARAMOUNT BREAD
- GLAZED FRUITS FOR BAKING
- BULK UNPASTEURIZED HONEY
- FARM FRESH BROWN EGGS
- ASTRO YOGHURT
- BULK SHAMPOO
- SOAPS
- TEAS (LARGE SELECTION)
- COFFEE BEANS
- VITAMINS
- DRIED FRUITS
- RAW NUTS + MIXES
- STONE GROUND FLOURS
- WHOLE GRAINS
- BEANS PEAS LENTILS
- TOFU
- BROWN RICE + WILD RICE
- BULK GRANOLA
- JUICES
- BOOKS AND RECIPES

## OPEN 7 DAYS A WEEK



# Le Quai

BULK NATURAL FOODS

53 STE. ANNE ST.  
STE. ANNE DE BELLEVUE  
457-9270

